

REPRESENTAÇÃO SANITÁRIA COM PEDIDO DE FISCALIZAÇÃO

À VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE SOROCABA
e À PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA

MICAEL FLÁVIO VILELLA, brasileiro, autônomo, correspondente jurídico, bacharel em Direito, inscrito no CPF nº 490.594.888-65, residente e domiciliado à Rua Ary Annunciato, nº 22, Bairro Jardim Atílio Silvano, Sorocaba/SP, vem, respeitosamente, à presença desta autoridade sanitária, com fundamento na legislação vigente, apresentar a presente;

REPRESENTAÇÃO POR IRREGULARIDADES SANITÁRIAS

em face do estabelecimento **Tony's Bar Adega Bertunes**, inscrito sob a **razão social Darivone Bertunes da Rocha Santos**, empresário individual, com data de abertura em 31/10/2023, situado na Rua Ary Annunciato, nº 30, Bairro Jardim Atílio Silvano, Sorocaba/SP, tendo como responsável fático pela condução das atividades o **Sr. Antônio Aparecido Lopes**.

I – DOS FATOS

O estabelecimento acima qualificado vem exercendo, de forma concomitante, atividades típicas de bar, adega e preparo de alimentos (atividade análoga à de restaurante, conforme o mesmo se nomeia) o que, por sua própria natureza, exige rigoroso atendimento às normas sanitárias e de licenciamento.

Ocorre que há fundadas suspeitas de irregularidades sanitárias, notadamente quanto à:

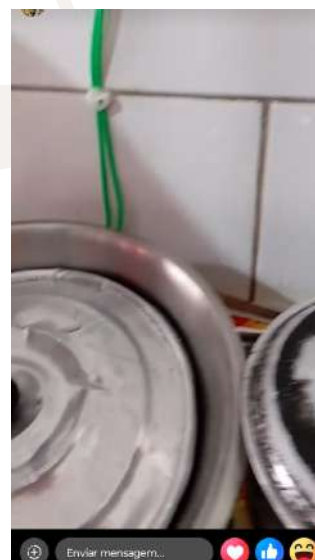


II – DOS INDÍCIOS MATERIAIS

A partir de registros visuais do local, verifica-se, em análise preliminar:

- 1- Indícios de ausência de separação técnica entre áreas de preparo e consumo;
- 2- Estrutura possivelmente improvisada para manipulação de alimentos;
- 3- Ausência aparente de padrão mínimo exigido para cozinhas profissionais (revestimento adequado, organização, higienização);
- 4- Indícios de manuseio de alimentos sem observância visível de boas práticas sanitárias;
- 5- Disposição inadequada de utensílios e equipamentos;

Ressalta-se que as imagens anexadas foram extraídas da própria rede social pública do estabelecimento Tony's Bar Adega Bertunes, sendo utilizadas como elementos indiciários. O objetivo da presente representação não é a formação de juízo definitivo, mas sim provocar a competente fiscalização in loco, a fim de verificar se as atividades ali exercidas, notadamente como bar, adega e restaurante, conforme as fotos, encontram-se em conformidade com as normas sanitárias e legais aplicáveis, uma vez que o exercício concomitante dessas atividades exige o cumprimento de requisitos específicos de adequação estrutural e operacional.



III – DO FUNDAMENTO JURÍDICO

Nos termos da Lei nº 8.080/1990, incumbe ao Poder Público a execução de ações de vigilância sanitária destinadas à eliminação, diminuição ou prevenção de riscos à saúde.

Por sua vez, a **Lei nº 6.437/1977** dispõe que constitui infração sanitária:

- 1- Exercer atividade sem a devida licença sanitária;
- 2- Manter estabelecimento em desacordo com normas de higiene;
- 3- Expor a risco a saúde da coletividade.

Ademais, as normas expedidas pela ANVISA, especialmente a **RDC nº 216/2004**, estabelecem critérios obrigatórios relativos:

- 1- À estrutura física dos estabelecimentos;
- 2- À manipulação de alimentos;
- 3- Ao controle de pragas urbanas;
- 4- À higiene dos manipuladores.

O eventual descumprimento dessas normas configura violação direta à ordem sanitária e potencial risco à saúde pública.

IV – DO RISCO À SAÚDE COLETIVA

A manipulação de alimentos em ambiente possivelmente inadequado, somada à possibilidade de supostamente haver presença de pragas urbanas (como baratas), representa risco concreto de contaminação alimentar, podendo ensejar:

- 1- Doenças de origem alimentar;
- 2- Disseminação de agentes patogênicos;
- 3- Comprometimento da saúde dos consumidores;

Trata-se, portanto, de situação que demanda intervenção imediata do poder de



V – DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer:

A realização de fiscalização sanitária URGENTE no estabelecimento indicado, e verificação quanto a:

- a)** Existência e regularidade de alvará sanitário;
- b)** Licenciamento adequado para o exercício conjunto das atividades (bar, adega e preparo de alimentos);
- c)** Condições higiênico-sanitárias do local;
- d)** Existência e efetividade do controle de pragas;
- e)** Adequação da estrutura da cozinha e área de preparo;
- f)** Procedimentos de manipulação e armazenamento de alimentos e bebidas.

Termos em que,

Pede deferimento.

Micael Flávio Vilella

CPF: 490.594.888-65

Sorocaba/SP, 21/02/2026

